

Abendmenü

Bestelle dein Abendmenü mit 3, 4 oder 5 Gängen.
Die Gänge können auch einzeln aus der Karte bestellt werden.

Quinoasalat

mit Lattich, grillierter Wassermelone
Cashewnüssen, mit Tessiner Dressing

Honig – Fenchel Suppe

mit Thymian

Rindshohrücken-Steak vom Lava-Grill

mit 3 Schlossdips und Beilage nach Wahl

oder

Grillierte Kräuter Forelle aus Kräiligen

mit Kräuterquark und Beilage nach Wahl

Emmentaler Hip-Hop Käseteller

Diverse Käsesorten aus der Region




Ein Emmentaler wird während dem Reifeprozess mit Hip-Hop bespielt

Emmentaler Meringue-Crumble

mit karamellisierten Aprikosen und Vanilleglace

5 Gänge	79.—
4 Gänge ohne Käse oder Suppe oder Salat	69.—
3 Gänge mit Vorspeise, Hauptgang und Nachspeise nach Wahl	59.—

Salate und Vorspeisen

Quinoasalat mit Lattich, grillierter Wassermelone, Cashewnüssen, Tessiner Dressing	13.50
Caesar Salat  Lattich, Schloss-Croûtons, gehobelter Parmesan und Caesar Dressing mit Speck vegetarisch	15.50 13.50
Rauchforellen Tatar von der Kräiliger Forelle saisonale Blattsalate mit Tessiner Dressing	16.50
Vesperplatte mit Käse und Fleischspezialitäten aus der Region auch zum teilen	22.50
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen 	8.50
Gemischter Salat  Saisonale Rohkost und Blattsalate	11.50

Zur Auswahl stehen 3 verschiedene Salatsaucen:
French Dressing | Tessiner Dressing | Joghurt Dressing

Klassiker

Beefsteak-Tatar

mit Toast und Butter

als Vorspeise

19.50

als Hauptgang

32.50

Gehacktes vom Schweizer Rind 

mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus

19.50

Grillierte Pouletbrust 

an einer Hausmarinade mit einer frischen Salatvariation

Dressing nach Wahl




18.50

Original Schloss-Schweinshaxe aus der Region

mit süss-sauren Birnen

39.—

Vom Lava-Grill

Schlossburger 	22.50
mit Coleslaw, süss-saurem Apfel, Tomate, Zwiebel-Konfit und Salat im Sesam Bun, dazu Berner Frites und Haus Tartar Sauce	
Emmentaler Kräuter-Kalbsbratwurst 	19.50
mit geschmorten Birnen	
Maispouarden – Brust 	27.00
in Honig-Senf Marinade mit Chimichurri	
Rindshohrücken – Steak Chefs Cut	200g 44.—
mit drei Schloss-Dips; Chimichurri Barbecue Kräuter Quark	
Grillierte Kräuter Forelle	33.50
aus Kräiligen mit Kräuter Quark	

Beilagen





Eine Beilage nach Wahl inklusive, jede weitere 5.—

Berner Frites | Kartoffelgratin | überbackene Polenta | Grillgemüse | Salat

Fleischlos vom Grill

Veganer Burger 	22.50
mit Coleslaw, süss-saurem Apfel, Tomate, Zwiebel Konfit und Salat im Urdinkel Bun, dazu Berner Frites	
Grillierte Saisongemüse mit Belper Knolle 	23.50
dazu drei Schloss Dip, und Beilage nach Wahl Chimichurri Barbecue Kräuter Quark	

Kinderkarte




Chicken Nuggets 	12.—
mit Berner Frites und Tartar Sauce	
Gehacktes vom Schweizer Rind 	12.—
mit Hörnli und hausgemachtem Apfelmus	
Portion Berner Frites 	7.—
Kinderdessert Ricky Cup 	4.50
Weisse Rahmglace mit Vanillegeschmack und Schokoladenperlen Im Papageienkässeli zum nach Hause nehmen	

Herkunftsdeklaration

Rind	Schweiz
Kalb	Schweiz
Schwein	Schweiz
Geflügel	Frankreich
Forellen	Kräiligen BE, Schweiz

 Mit Schlüsselloch ausgezeichnete Speisen sind am Mittag erhältlich.

Dessert

Grosis Brönti Crème  mit Rahm	11.50
Zitronen-Goldmelisse Sorbet  mit Vodka	9.50
Emmentaler Meringue mit karamellisierten Aprikosen und Schlagrahm	12.50
Tageskuchen  Schokolade, Zwetschge, Kirsche, Apfel	6.50
Kugel Glacé  Doppelrahmglacé mit Meringuestücken und Caramelsauce Schokolade Erdbeer Vanille Kaffee	
Kugel Sorbet  Zitronen-Goldmelissen Sorbet Himbeersorbet	
1 Kugel	4.20
2 Kugeln	8.40
3 Kugeln	12.60
Portion Schlagrahm	1.80

 Mit Schlüsselloch ausgezeichnete Speisen sind auch am Mittag erhältlich.
Alle Preise sind in CHF inkl. 7,7% MwSt.